

Franciás nyári ragu

Szerző: Kende

2008. szeptember 18.

Utolsó frissítés: 2008. szeptember 28.

- 1 db vadnyári
- 1 dl olaj
- 25 dkg hősos szalonna
- 8 dkg vaj
- 25 db gyöngyhagyma
- 25 db apró csiperke

- 2 db sárgarépá
- 1 db vörshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 5 dl hősleves
- 3 dl vörshagyma
- 1 cs petrezselyem zöld
- 1 cs kakukkfű
- 2 szál rozmaring

- só, bors, liszt megtisztított nyulat felaprítjuk nagyobb darabokra, majd kettévágjuk, veséit bevigyük, majd az egészét kissé besózzuk. A felhevített olajban a csókra vágott szalonnát megpirítjuk, majd kiszedjük és félretesszük. A visszamaradt zsíron megpirítjuk a hősdarabokat, tésztát cserépedénybe szedjük két, megszárítjuk a liszttel, az aprított vörshagymával és fokhagymával, majd felöntjük a hőslevesel.

Egy melegített serpenyőben, lefedve pároljuk a hős mintegy 30-40 percen keresztül, majd hozzáadjuk az egész gombafejeket, gyöngyhagymát, nagyobb darabokra vágott sárgarépát és a zöldfűszereket a készített csomókat. Sózzuk, borsozzuk az egészét, majd jó szeszeforgatjuk, rámorzsoljuk a vajat és felöntjük a borral. Ismét lefedve további 25-30 perc alatt készre pároljuk. A Borajánál: A Franciás nyári ragunkhoz egy térszenes fűszeres, francia eredetű bort ajánlok az Egri Borvidék, amely nem más, mint az Orsolya Pince Pinot Noir-ja 2006-ből. Finom savaihoz visszafogott alkohol és páratlanul állszetvesztethetetlen extraktok társulnak.